HostMilano e TUTTOFOOD ad ottobre insieme per una ‘filiera totale’

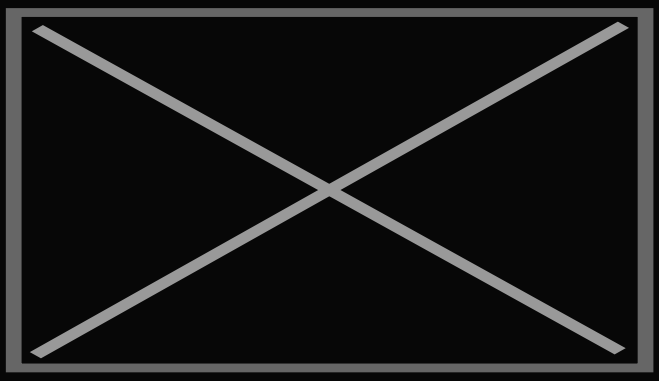
hostmilano-1-cq5damweb-12801280-09240e86

TUTTOFOOD E HOSTMILANO si svolgeranno in *contemporanea per creare sinergie uniche in Italia tra filiere complementari. L’appuntamento è - in presenza e in sicurezza - a fieramilano dal 22 al 26 ottobre.*

Dal 22 al 26 ottobre TUTTOFOOD e HostMilano riuniranno sotto lo stesso tetto in un concetto di “filiera totale” – dal semilavorato alla trasformazione e l’equipment, fino alle occasioni di acquisto nella GDO e Retail e gli stili di consumo nel fuoricasa – un panorama senza confronti di catene del valore sinergiche tra loro, alcune delle quali approfondite in verticale nella loro completezza, proprio nel periodo dell’anno in cui l’impulso verso una nuova crescita sarà più intenso.

E non finisce qui: l’ Internazionalizzazione, che è da sempre è **uno dei punti di forza** delle manifestazioni di **Fiera Milano,** quest’anno troverà un’espressione ancora più efficace in TUTTO **FOOD e HostMilano,** che uniscono le forze e si presentano unite e compatte all’appuntamento con la ripartenza.

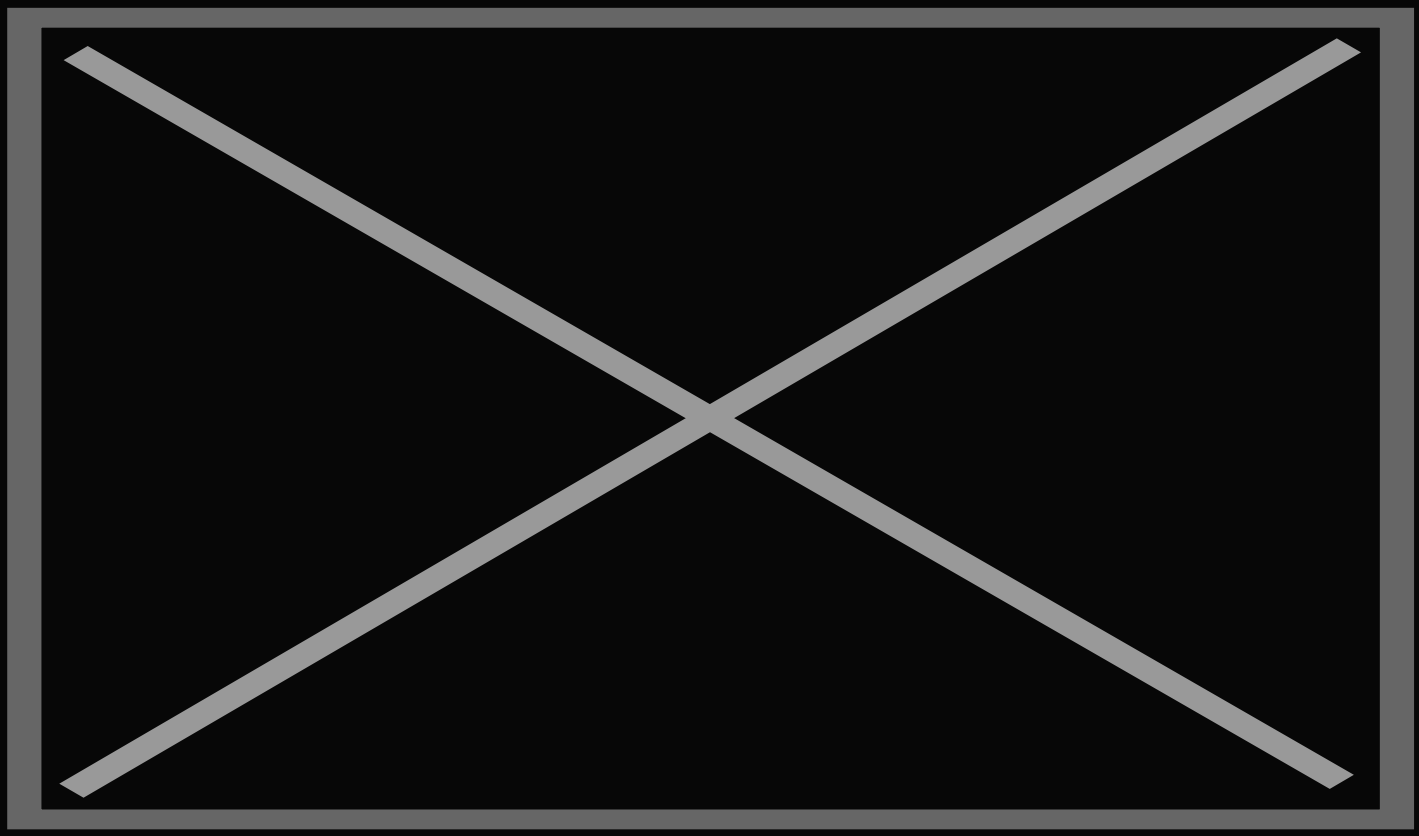
E questo anche grazie alla stretta collaborazione tra Fiera Milano e ICE/ITA Agenzia, folta in entrambe le manifestazioni sarà la presenza di **top buyer internazionali**: ad oggi circa **1.000 da 75 Paesi** gli operatori che hanno confermato la loro presenza e che potranno esplorare le due mostre per scoprire nuovi prodotti, opportunità di business e affinità di filiera.



Luca Palermo (a destra nella foto)**, amministratore delegato e direttore generale di Fiera Milano**, dice: “Grazie alla sinergia tra TUTTO**FOOD** e HostMilano mettiamo a sistema due comparti strategici, l’agroalimentare e l’ospitalità professionale, che rappresentano una eccellenza del Made in Italy. In fiera, grazie a più di **2.200 espositori** provenienti da più di **40 Paesi**, racconteremo il meglio della produzione a livello globale. Il nostro obiettivo è, come sempre, supportare le imprese che scelgono lo strumento fieristico come vetrina privilegiata per presentarsi al mondo. Per questo faremo incontrare il meglio della domanda con il meglio dell’offerta: tra i **buyer confermati**, abbiamo operatori **provenienti non solo da tutta Europa, ma anche da Nord e Sud America e Medio Oriente.** Oggi più che mai le manifestazioni fieristiche sono un driver di sviluppo al servizio delle imprese e dei settori industriali e siamo orgogliosi di poter dire che dal 22 al 26 ottobre faremo il punto sugli scenari del futuro. Ancora una volta Milano, insieme alle sue fiere, confermerà il suo ruolo guida come catalizzatore di eventi e appuntamenti internazionali”.

HostMilano, appuntamenti e novità

Con espositori, buyer e stakeholder in arrivo a Milano da tutto il mondo, l’universo dell’Horeca e le sue macroaree – Ristorazione Professionale; Bakery, Pizza, Pasta; Caffè, Thè, Bar, Macchine caffè, Vending con lo storico appuntamento del Sic, Salone Internazionale del Caffè; Gelato Pasticceria; Arredo Tecnologia Tavola – si danno appuntamento alla 42esima edizione di HostMilano per celebrare una ripartenza, quella del fuoricasa, che tutte le analisi più recenti, confermano come già iniziata.

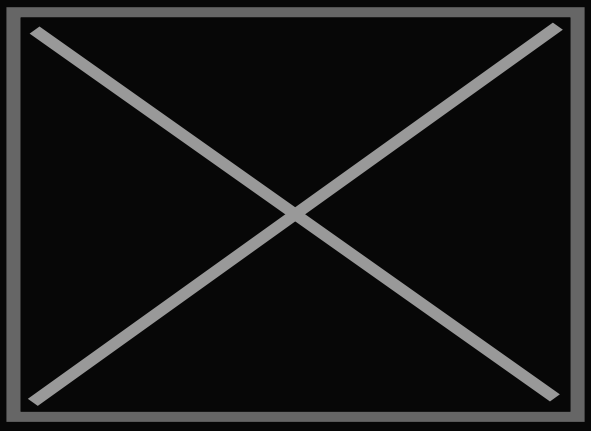


Tra le aziende presenti, solo per citarne alcune, **top di ogni comparto** ci sono: Ali Group, Sirman, Rational Italia, MKN Maschinenfabrik, True Refrigeration e Viessmann (Ristorazione); Tagliavini, Italforni, Sigma, Jac, Imperia & Monferrina, Dr. Zanolli , Ab Mauri (Pane Pizza Pasta); Isa Spa, Frigomeccanica, Babbi, Cesarin, Criocabin, José Julio Jordao (Gelato pasticceria); Gruppo Cimbali, Nuova Simonelli, Evoca Group, Astoria, Franke Kaffeemaschinen, Marco Beverage System (Bar Macchine caffè Vending); Hausbrandt, Caffè Borbone, Gruppo IMA, Brambati, Caffè Vergnano, Gruppo Gimoka, Cafes Novell (Caffè The); Abert Broggi Villeroy & Boch, Bormioli Rocco, Tognana, Sambonet Paderno, Rosenthal, Dibbern, Steelite (Tavola); Costa Group, Pedrali, Emu, Tecnorredamenti, Calligaris, Zucchetti Horeca (Arredo-Tecnologia).

Ricco il carnet degli eventi, con appuntamenti storici e tante novità.

Eventi top: SMART Label, Iginio Massari e i campionati mondiali caffè SCA

[caption id="attachment_157914" align="alignleft" width="300"]



Iginio Massari[/caption]

Fedele alla sua tradizione di trendsetter per tutte le filiere dell'Ho.Re.Ca, anche la prossima edizione di HostMilano metterà sul piatto, accanto alle occasioni di business, un'agenda di oltre 800 appuntamenti suddivisi tra le sue macro-aree, competizioni nazionali e internazionali, show-cooking, seminari di approfondimento.

Come da tradizione, il posto d'onore va alla grande vetrina di **SMART Label - Host Innovation Award**, il concorso aperto a tutte le aziende innovative. Organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design - Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI - Associazione Italiana per il Disegno Industriale, quest'anno ha visto 79 candidature presentate, più della metà provenienti dal Food service equipment e dal segmento Bar-Coffee machines-Vending. A vincere, nelle tre categorie del premio (Innovation SMART Label, dedicato ai prodotti con un elevato contenuto di innovazione; Green SMART Label, pensato per i prodotti che si distinguono per innovazione rispetto ai trend del settore in riferimento al risparmio energetico; SMART Label, per chi determina significative evoluzioni nei settori di riferimento) sono state le 25 aziende, italiane e internazionali, che hanno meglio interpretato le tendenze che plasmeranno l'industry di domani: dal risparmio energetico all'utilizzo di materiali e soluzioni green; dal focus sull'igiene a quello sulle soluzioni tecnologiche user-friendly, dalla rinnovata attenzione alla customizzazione alla flessibilità di utilizzo dei prodotti.

Ultima new entry tra le associazioni è la **Specialty Coffee Association (SCA)**, che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi di tutto il mondo, per tenere durante la manifestazione l'appuntamento top del segmento Caffè: i **Campionati mondiali SCA 2021 - World Barista Championship, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship**.

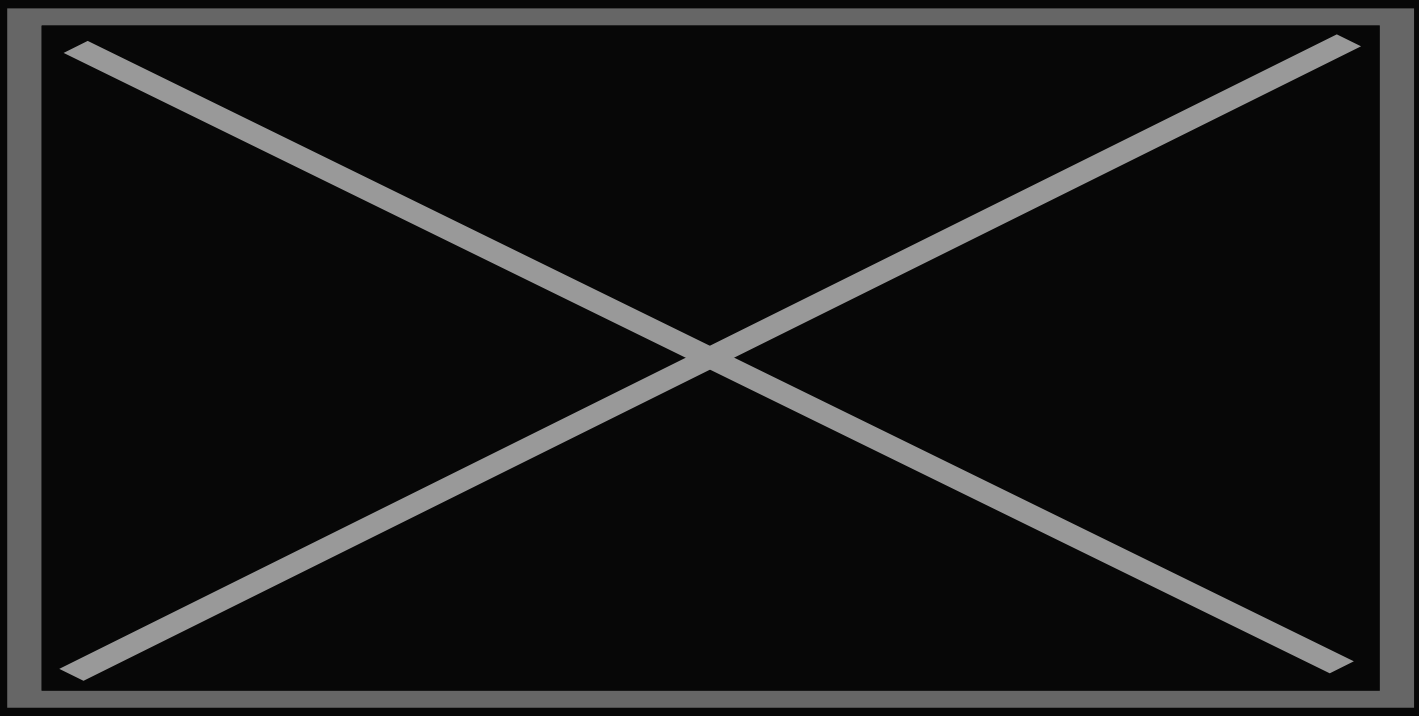
Ritorna poi l'appuntamento con **"Pasticceria di Lusso nel Mondo" by Iginio Massari**, il concept ideato dal Maestro del pastry italiano e internazionale. Per restare all'universo della pasticceria, non mancheranno i campionati internazionali a cura di **FIPGC Federazione Internazionale Pasticceria**

Gelateria Cioccolateria sarà il motore del **Campionato del Mondo del Tiramisù** e di **The best Pastry chef in the World**, durante il quale 18 campioni del Mondo sfileranno dando la loro testimonianza sul futuro della pasticceria. In agenda anche la seconda edizione di **Contest School**, l'iniziativa rivolta agli Istituti Professionali del settore Servizi (indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera), promossa dalla **FIPGC**, in collaborazione con il **Ministero dell'Istruzione**.

Altro appuntamento da non perdere, quello con il **Panettone World Championship,** a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

In chiusura, infine, la manifestazione **Art Gallery**, con oltre 200 lavorazioni in esposizione, ad opera di Pasticcieri Italiani ed Internazionali.

All'insegna di competizioni ed eventi a 360 gradi è anche l'agenda stilata da **ALTOGA, Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari**, che animerà l'area Caffè Bar con il **VII Gran Premio della caffetteria italiana**, il **II° Campionato Mondiale di Latte Art Grading** e le degustazioni di **Coffee addition** – the itinerary event e coffee tasting corner.



Le scoperte continuano sul fronte della Ristorazione, dove **FIPE** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenterà **Ristorazione 4.0**, un Osservatorio privilegiato sull'innovazione digitale nel comparto che si dividerà la scena con i seminari **dell'Horeca Digital Academy**, a cura di **APCI** Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Nel cuore della fiera, poi, un importante spazio dove conoscere, incontrare, aggiornarsi sarà la **Food - Technology Lounge**, il riferimento per le tecnologie Made in Italy di Food e Ho.Re.Ca. messo a disposizione da ANIMA Confindustria Meccanica Varia (con le sue associazioni Aqua Italia, Assofoodtec, Fiac), e da EFCEM Italia, insieme alla sinergia di ICIM Group e Eurovent.

Si rinnova, infine, la collaborazione con Federcuochi e la sua **Accademy Fic**, pronta ad ospitare esperti del settore, giornalisti, chef tra cooking show, masterclass e “conference” delle aziende partner.

Innovare, cambiare, crescere saranno invece le tre parole chiave della presenza ad Host di **FCSI Italia**, tra incontri, meeting e workshop che animeranno lo “stand sostenibile e sicuro” dell’associazione.

Per quanto riguarda il macrosettore dedicato a Pane Pizza Pasta, da non perdere le iniziative messe in campo dall’Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, protagoniste con **Bakery Academy** le sessioni di laboratorio, gli incontri con giornalisti del food e le degustazioni, che ne animeranno lo stand. Showcooking che la faranno da padroni anche all’interno dello spazio che ospiterà i soci pastai di **A.P.Pa.Fre. - Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e Media Impresa**.

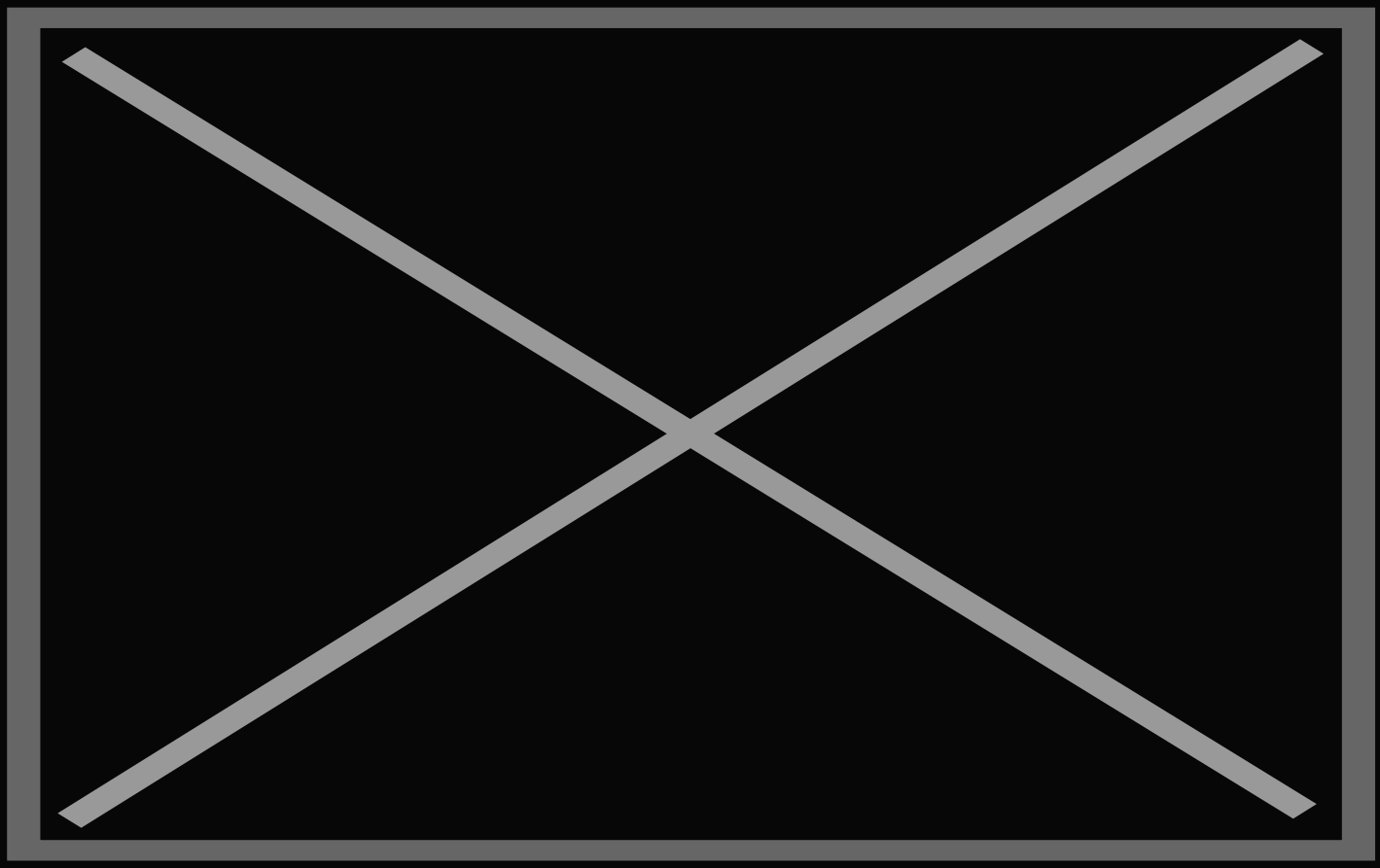
Chiude il menu **Slices – Pizza Culture for professionals** (a cura di Pizza e Pasta Italiana): seminari, showcooking e dibattiti e veri e propri “Tranci” di cultura organizzativa e tecniche di lavorazione dedicati ai professionisti della pizza.

Infine, torneranno per l'edizione 2021 di Host i **Digital Talks**, una serie di seminari di approfondimento pensati in collaborazione con POLI.design, e rivolti ad architetti ed esperti del settore.

TUTTOFOOD , l’appuntamento per professionisti italiani ed esteri

Con **946 espositori e circa 500 buyer da tutto il mondo,** anche quest’ anno TUTTO**FOOD** si conferma un momento molto atteso **dai professionisti del settore**: oltre alla possibilità di esplorare nel percorso espositivo **il meglio dell’innovazione F&B** italiana ed estera, rappresenta da sempre un momento di **networking con buyer nazionali e internazionali altamente profilati**, anche grazie al costante supporto di **ITA/ICE Agenzia**. E un’opportunità unica per scoprire e approfondire in

anteprima **i trend di acquisto e di consumo**, grazie a un palinsesto di eventi senza confronti.



Tra i settori la novità è TUTTO**FRUIT**, area dedicata al fresco ortofrutticolo e le innovazioni della IV e V gamma, che integra gli ultimi settori lanciati come TUTTO**HEALTH**, TUTTO**DIGITAL** e TUTTO **WINE**. Continua anche il consolidamento di settori storici come TUTTO**DAIRY**, TUTTO**DRINK**, TUTTO**FROZEN**, TUTTO**GROCERY**, TUTTO**HEALTH**, TUTTO**MEAT**, TUTTO**OIL**, TUTTO**PASTA**, TUTTO**SEAFOOD**, TUTTO**SWEET**, TUTTO**WORLD**.

Sempre numerose e di grande prestigio le collaborazioni di TUTTO**FOOD** con associazioni e altre autorevoli realtà. Le più recenti new entry sono **Restaurants Canada**, la più grande e rappresentativa organizzazione del fuoricasa nel Paese, e **CHIC – Charming Italian Chef**, associazione che riunisce oltre cento professionisti italiani e stranieri capaci di reinterpretare l'universo cucina in modo innovativo. Gli altri partner di TUTTO**FOOD** 2021 annoverano: **Assica, Apci, DNV, Dolce Italia, FederBio, ICE, IRi, Netcomm, Pasta Italia, Retail Institute Italy, Unione Italiana Food, UnionAlimentari, Unas, Unione Italiana Vini**.